SONOMA CO. LIBRARY

Sonoma County

Wine Library

From the
San Francisco Vintners Club

THIEBAUT DE BERNARD, 10/11/88
NOUVEAU MANUEL COMP\IRE LE VIN
(3) N.D ATLAS . R WL 634.83
1004 03 499257 01 8 (IC=2)

SONOMA
COUNTY
LIBRARY

to renew • para renovar

707.566.0281

sonomalibrary.org

Elisabeth Woodburn
Books on Garden, Farm &
Home - Booknoll Farm
Hopewell, New Jersey

000185 N° 125.

ENCYCLOPÉDIE-RORET.

VIGNERON.

ATLAS.

000185

L'on trouve à la *Librairie Encyclopédique de Roret*, rue Hautefeuille, 12.

MANUEL DU SOMMELIER, ou Instruction pratique sur la manière soigner les vins; contenant la dégustation, la clarification, le collage et fermentation secondaire des vins, les moyens de prévenir leur altération de les rétablir lorsqu'ils sont dégénérés, de distinguer les vins purs des vi mélangés, frélatés ou artificiels, etc., etc.; dédié à M. le comte Chapta par M. Julien : quatrième édition. 1 vol. in-12, orné d'un grand nombre figures. 4

— DU VINAIGRIER ET DU MOUTARDIER, suivi de nouvelles reche ches sur la fermentation vineuse, présenté à l'Académie des Sciences; p M. Julia Fontenelle. Un volume. 3

— DU DISTILLATEUR LIQUORISTE, ou Traité de la distillation général, suivi de l'Art de fabriquer des liqueurs à peu de frais et d'après meilleurs procédés; par M. Lebaud. *Quatrième édit.* Un vol. 3 fr. 5o

— DU FABRICANT DE CIDRE ET DE POIRÉ, avec les moyens d'imi avec le suc des pommes ou des poires, le vin de raisin, d'eau-de-vie et vinaigre de vin : suivi de l'art de faire les vins de fruits et les vins liqueurs artificiels, de composer des aromes ou bouquets des vins, et faire, avec les raisins de tous les vignobles, soit les vins de basse-Bour gne, du Cher, de Touraine, de Saint-Gilles, de Roussillon, de Bordeaux autres. Ouvrage indispensable aux marchands de vins, fabricants de cidr cultivateurs, et aux amis de l'économie domestique, avec figures, par M. J. F. Dubief. Un volume. 2 fr. 5o

— POUR FAIRE LES VINS DE FRUITS. Un joli vol. Prix : 2 fr. 5o

— DU LIMONADIER ET DU CONFISEUR, contenant les meille procédés pour préparer le café, le chocolat, le punch, les glaces, boisso rafraîchissantes, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, confitures, pâtes, esprit essences, vins artificiels, pâtisserie légère, bière, cidre, eaux, pommades poudres cosmétiques, vinaigres de ménage et de toilette, etc., etc.; p M. Cardelli. Un gros volume. *Sixième édition.* 2 fr. 5c

— DU PARFUMEUR, contenant les moyens de perfectionner les pâ odorantes, les poudres de diverses sortes, les pommades, les savons de toilet les eaux de senteur, les vinaigres, les élixirs, etc., etc., et où se trouve in qué un grand nombre de compositions nouvelles; par madame Celna *Deuxième édition.* Un volume. 2 fr. 5c

— DES DOMESTIQUES, ou l'Art de former de bons serviteurs; savo maîtres-d'hôtels, cuisiniers, cuisinières, femmes et valets de chambre, fr teurs, portiers, bonnes d'enfants, cochers, etc.; par madame Celnart. volume. 2 fr. 5c

---

Il y a des exemplaires du *Manuel du Vigneron* où diff rentes espèces de raisins sont coloriées. — Le prix en s est de 1 fr. 50

MARQUÉS DE CAMPO
1 000185
CAMPO

MANUELS-RORET.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

N° 185

VIGNERON FRANÇAIS,

OU

L'ART DE CULTIVER LA VIGNE,

DE FAIRE LES VINS, EAUX-DE-VIE ET VINAIGRES;

CONTENANT LES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE LA VIGNE, LEURS MALADIES ET LES MOYENS DE LES PRÉVENIR; LES MEILLEURS PROCÉDÉS POUR FAIRE, PERFECTIONNER, RÉGIR ET CONSERVER LES VINS, LES EAUX-DE-VIE ET VINAIGRES, AINSI QUE LA MANIÈRE DE PRÉPARER, AVEC CES SUBSTANCES, TOUTES SORTES DE LIQUEURS, DE GOUVERNER UNE CAVE, ETC., ETC.; ENFIN DE PROFITER, AVEC AVANTAGE, DE TOUT CE QUI NOUS VIENT DE LA VIGNE; SUIVI D'UN COUP-D'OEIL SUR LES MALADIES PARTICULIÈRES AU VIGNERON.

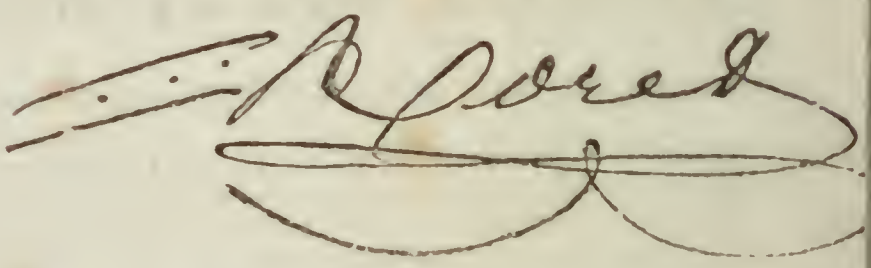
PAR M. ARSENNE THIÉBAUT DE BERNEAUD.

ATLAS.

PARIS,
À LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE, N° 12.

AVIS.

Le mérite des ouvrages de l'*Encyclopédie-Roret* leur valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de l *contrefaçon.* Pour distinguer ce volume, il portera, à l'ave nir, la *véritable signature* de l'Éditeur.



ATLAS

DU

MANUEL DU VIGNERON.

Explication des Planches.

PLANCHE PREMIÈRE.

Fig. 1. — *Morillon noir hâtif*, représenté moitié grandeur naturelle ; le grain est de grandeur naturelle et coupé pour laisser voir la position des pépins, page 36.

Fig. 2. — *Meûnier*, page 40.

PLANCHE II.

Fig. 1. — *Pineau franc*, page 41.

Fig. 2. — *Teinturier*, page 42.

PLANCHE III.

Fig. 1. — *Gamet*, page 43.

Fig. 2. — *Raisin perlé*, page 43.

PLANCHE IV.

Fig. 1. — *Cornichon*, page 44.

Fig. 2. — *Griset*, page. 44.

PLANCHE V.

Fig. 1. — *Beaunier*, ou *Morillon blanc*, page 45.

Fig. 2. — *Mornain*, page 45.

PLANCHE VI.

Fig. 1. — *Muscat d'Alexandrie*, page 47.

PLANCHE VII.

Fig. 1. — *Muscat rouge*, page 46.

Fig. 2. — *Muscat blanc*, page 46.

PLANCHE VIII.

Fig. 1. — *Chasselas*, page 47.

PLANCHE IX.

Fig. 1. — *Ciotat* ou *Raisin d'Autriche*, page 49.

Fig. 2. — *Raisin d'Alep*, page 50.

PLANCHE X.

Fig. 1. — *Corinthe violet*, ou *Passerette*, page 50.

Fig. 2. — *Corinthe blanc*, page 49.

PLANCHE XI.

Fig. 1. — *Gouais* ou *Complant*, page 50.

Fig. 2. — *Muscat noir* ou *Raisin de Madère*, page 47.

PLANCHE XII.

Fig. 1. — *Verjus* ou *Bourdelas*, page 51.

PLANCHE XIII et XIV.

Fig. 1. — *Ciseau inciseur*, connu sous le nom de SÉCATEUR, de Molleville et Regnier, p. 162.

A, l'instrument fermé; B, le même ouvert; *a*, branches; *b*, biseau; *c*, lame.

Fig. 2. — *Bagueur* de Durand, page 162.

A, vu de face; B, vu de profil; *a*, lames; *b*, croissans tranchans; *c*, parement; *d*, ressorts à paillettes; *e*, circuit que décrit l'instrument appliqué sur le cep.

Fig. 3. — *Pince incisive* de Ducrocq, p. 163.

A, vu de face; *a*, lames; *b*, goupilles pour les fixer; *c*, languette pour détacher l'écorce; *d*, ressort à paillettes; B, lames vues séparément; C, la languette vue de même.

Fig. 4. — *Pince incisive* de Bettinger, p. 163.

A, vue de face; B, vue de profil; *a*, branches; *b*, ressort à paillettes; *c*, lames incisives; *d*, goupilles pour les arrêter; *e*, rabot formé par les deux lames.

Fig. 5. — *Cep de vigne* pour l'application de l'incision annulaire, p. 163.

a, cep; *b*, échalas; *c*, incision opérée; *d*, branche arquée; *e*, brin de l'année; *f*, points d'attache; *g*, brindilles chargées de fruits; *h*, cep taillé l'hiver; *i*, brin qui doit remplacer la branche actuellement arquée; *k*, la branche arquée coupée après fructification.

Fig. 6. — *Vigne tenue en pyramide*, p. 77.

Fig. 7. — *Fouleur* de Guérin, p. 220.

A vu du haut; B, sa coupe perpendiculaire.

Fig. 8. — *Acherine*, par Acher et Thiébaut de Berneaud, p. 221.

a, trémie; *b*, cylindre; *c*, manivelle; *d*, têtes de clous du cylindre; *e*, peigne en fer; *f*, ses attaches; *g*, table à coulisse; *h*, cuve ou baquet; *i*, traverse du cylindre; *k*, manchon; *l*, gousset en tôle.

Fig. 9. — *Régulateur* pour le décuvage, par Thiébaut de Berneaud, p. 250. (*Indiquée fig.* 8 *par erreur.*)

Fig. 10. — *Mustimètre* ou pèse-moût de Massonfour, p. 252. (*Indiquée fig.* 9 *par erreur.*)

a, l'instrument; *b*, éprouvette.

Fig. 11. — *Pressoir* de Réveillon, p. 256.

A, plan; B, coupe; C, élévation des côtés; *a*, soutiens des côtés; *b*, traverse portant écrou; *c*, traverse

du fond; *d*, plateaux ou grillage; *e*, couvercle; *f*, cercle en fer; *g*, volant; *h*, bras fixé sur *i* ou la vis, *k*, écrou; *l*, crapaudine, *m*, mouton; *n*, récipient; *o*, manivelle; *p*, traverses supportant le grillage; *q*, ceintres en bois. L'échelle de ces trois figures est de deux millimètres et demi pour un mètre.

Fig. 12. — *Instrument pour le soutirage*, par Herpin, p. 269.

a, tube entonnoir; *b*, tube coudé; *c*, bouchon conique; *d*, tringle en fer; *e*, bouchon en liége.

Fig. 13. — *Cannelle aérifère* de Julien, p. 270.

Fig. 14. — *Entonnoir*, par le même, p. 271.

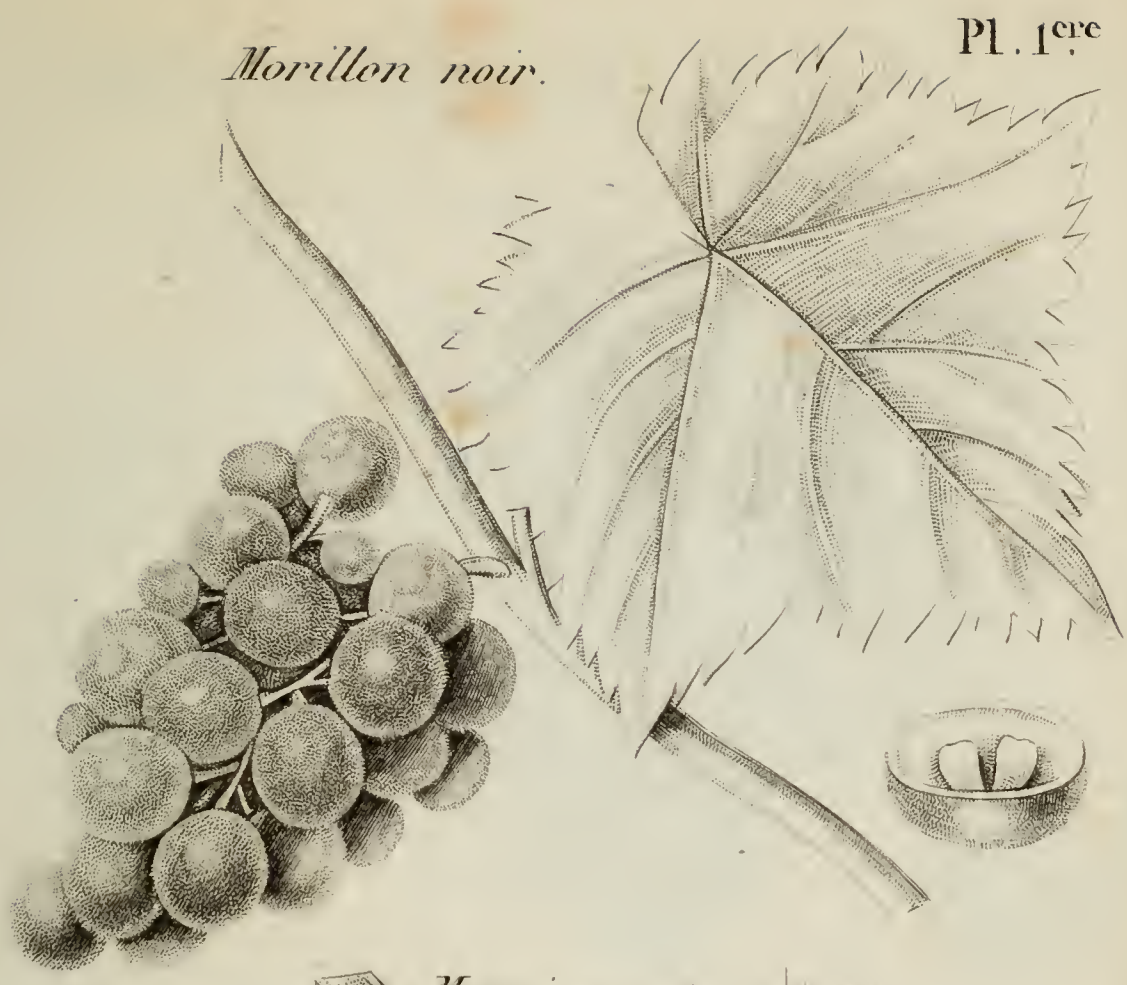
a, tube aérifère; *b*, bouchon conique; *c*, pointe du tube; *d*, bec du tube; *e*, robinet du tube; *f*, bec de la cannelle; *g*, orifice; *h*, petite corne soudée; *i*, robinet de la cannelle; *j*, fil de fer; *k*, petit entonnoir; *l*, son orifice; *m*, son extrémité.

FIN.

IMPRIMERIE D'AUGUSTE BASTIEN, A TOUL.

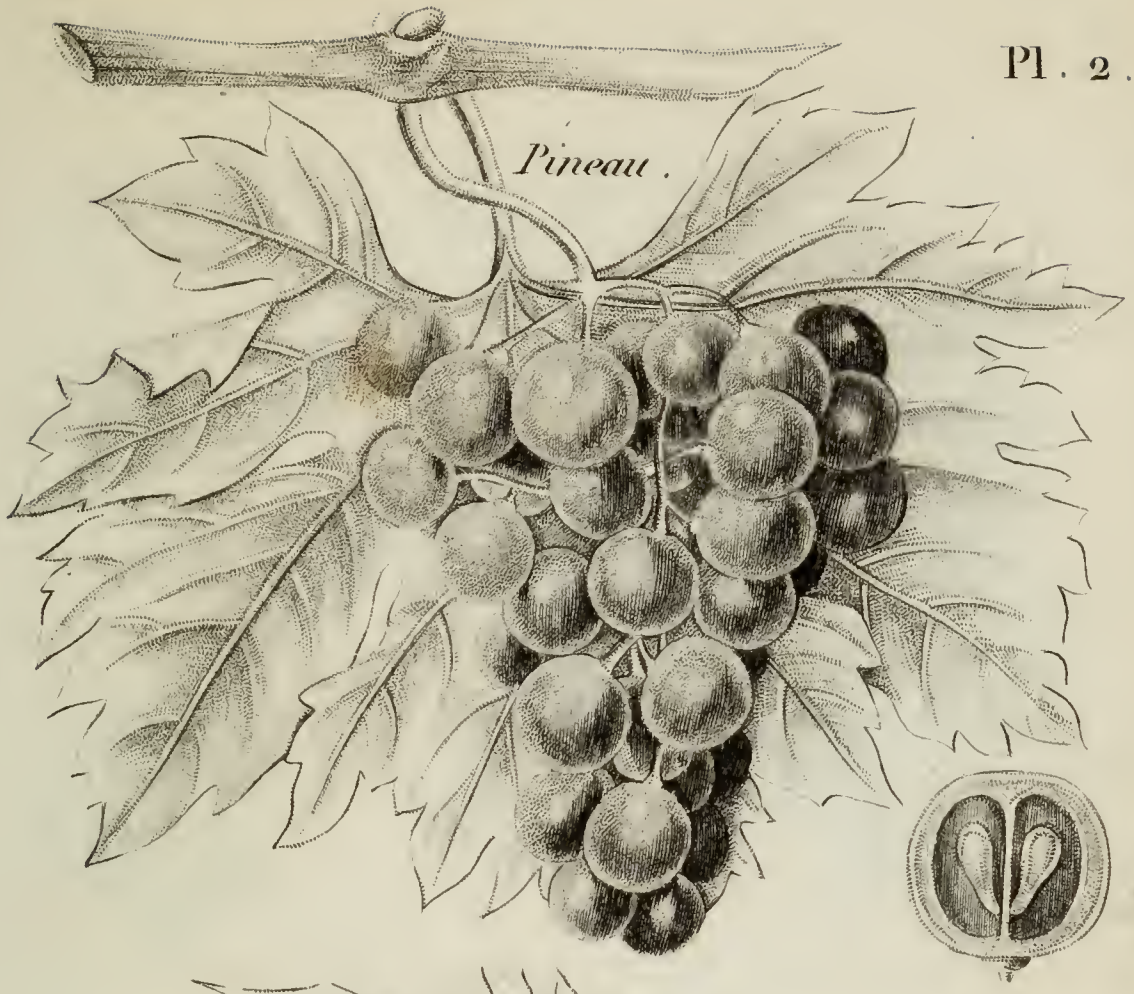
Pl. 1ere

Morillon noir.



Meunier.

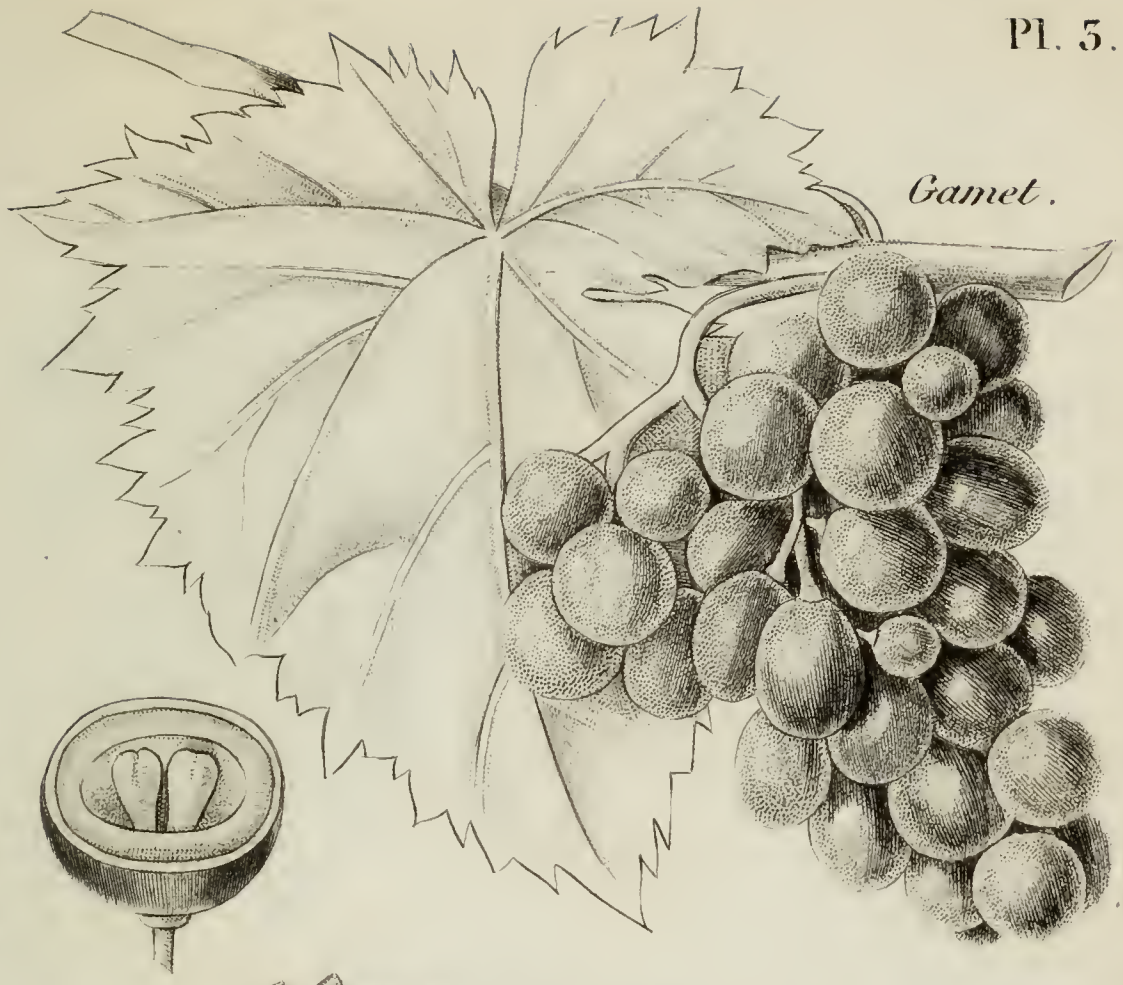
(CORDOBA)



Pineau.

Teinturier.

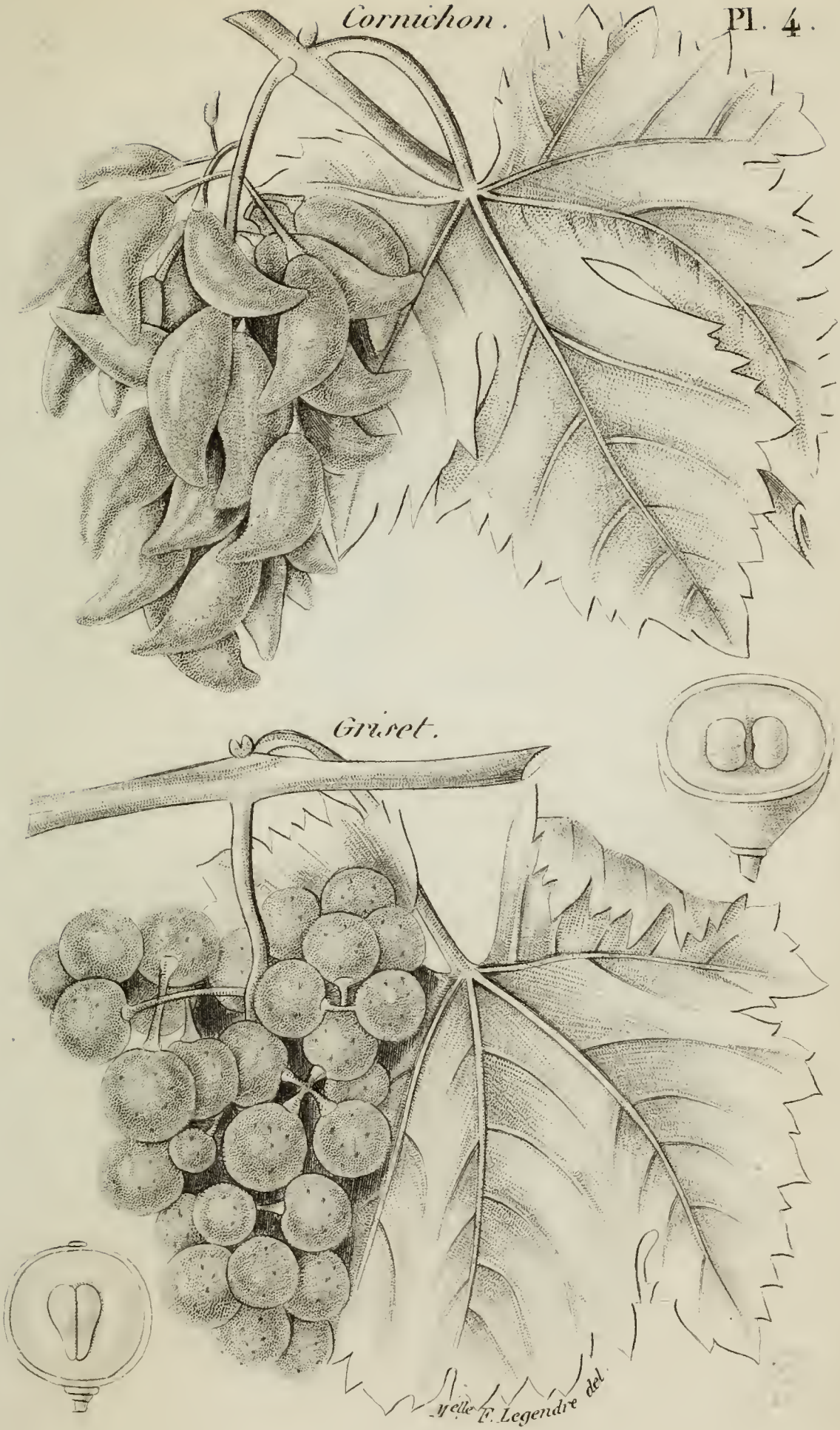
Mᵉˡˡᵉ F. Legendre del.



Gamet.

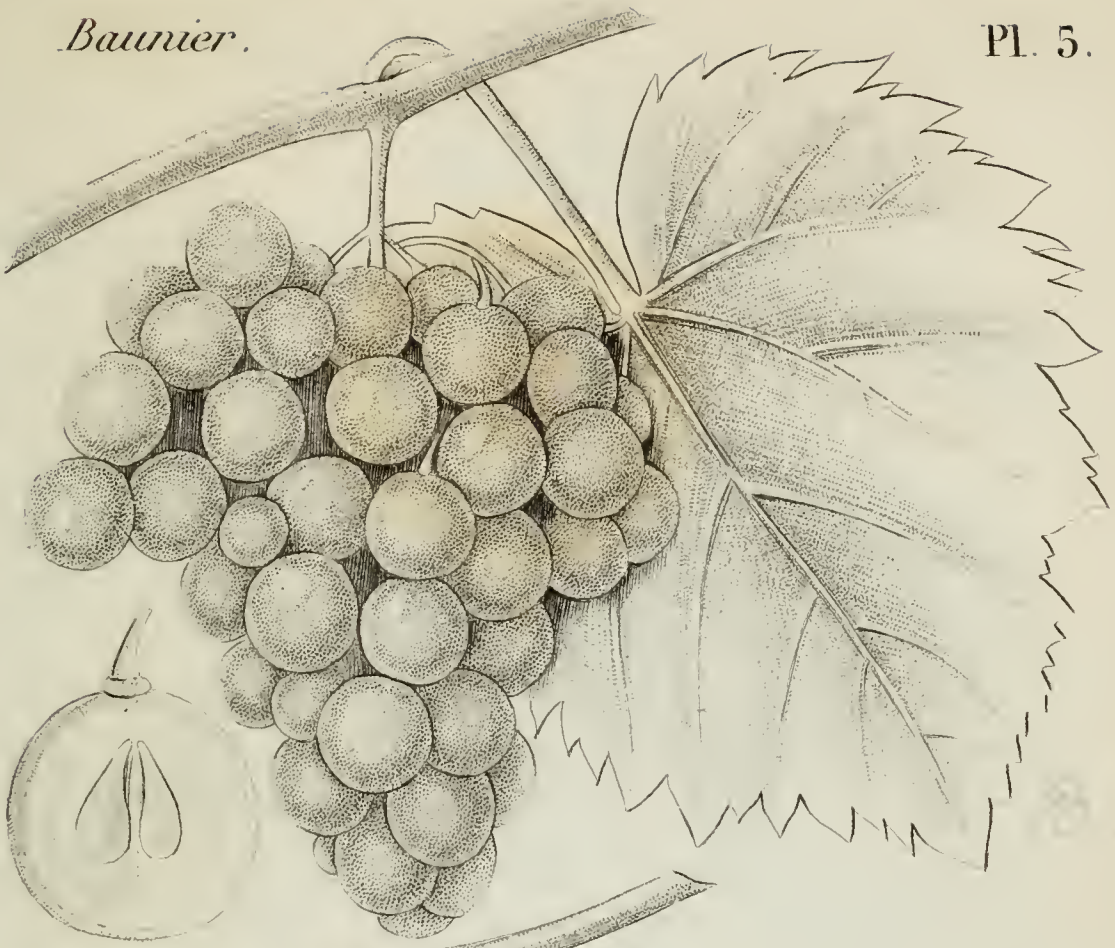
Raisin perlé.

Mlle F. Legendre del.

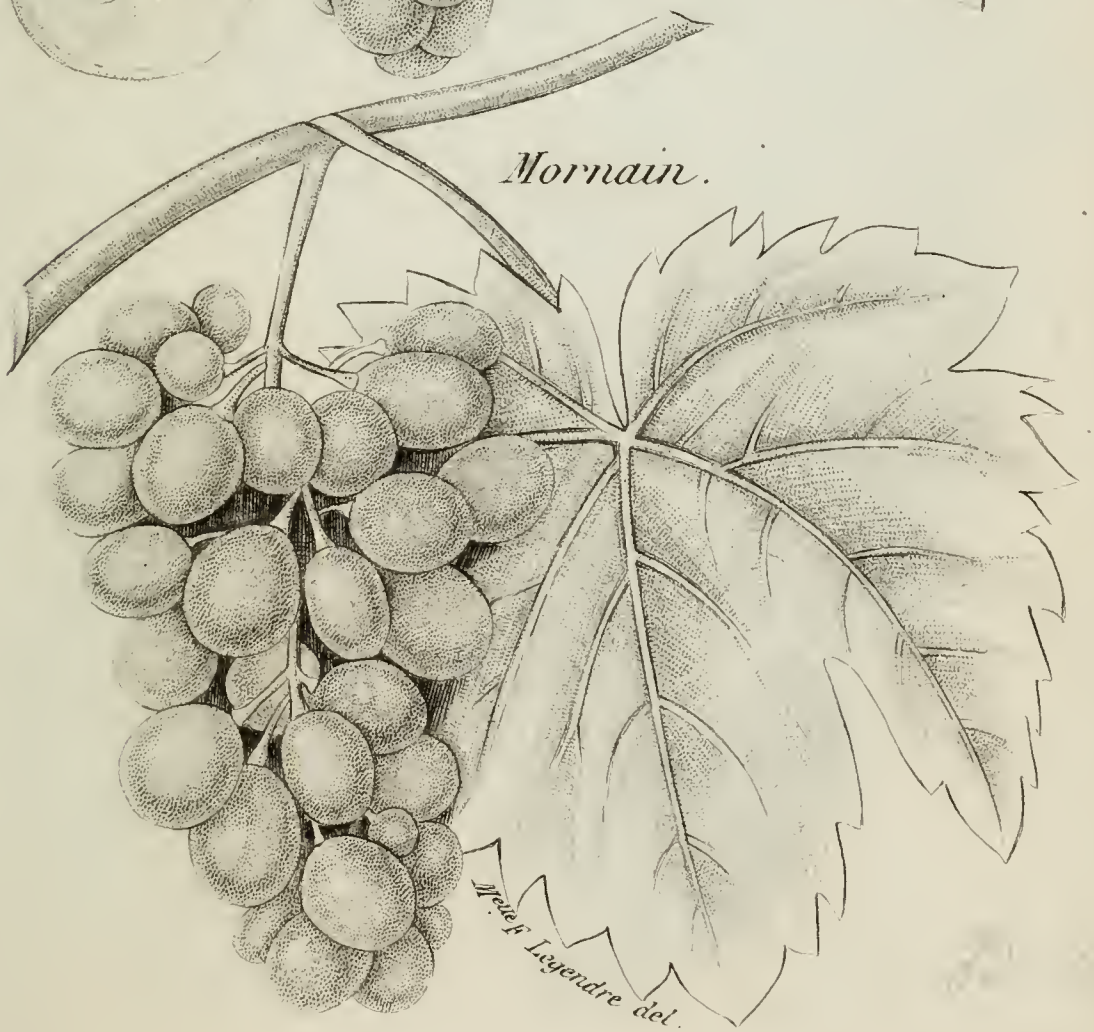

Cornichon.
Pl. 4.
Griset.
Melle F. Legendre del.

Baunier.

Pl. 5.

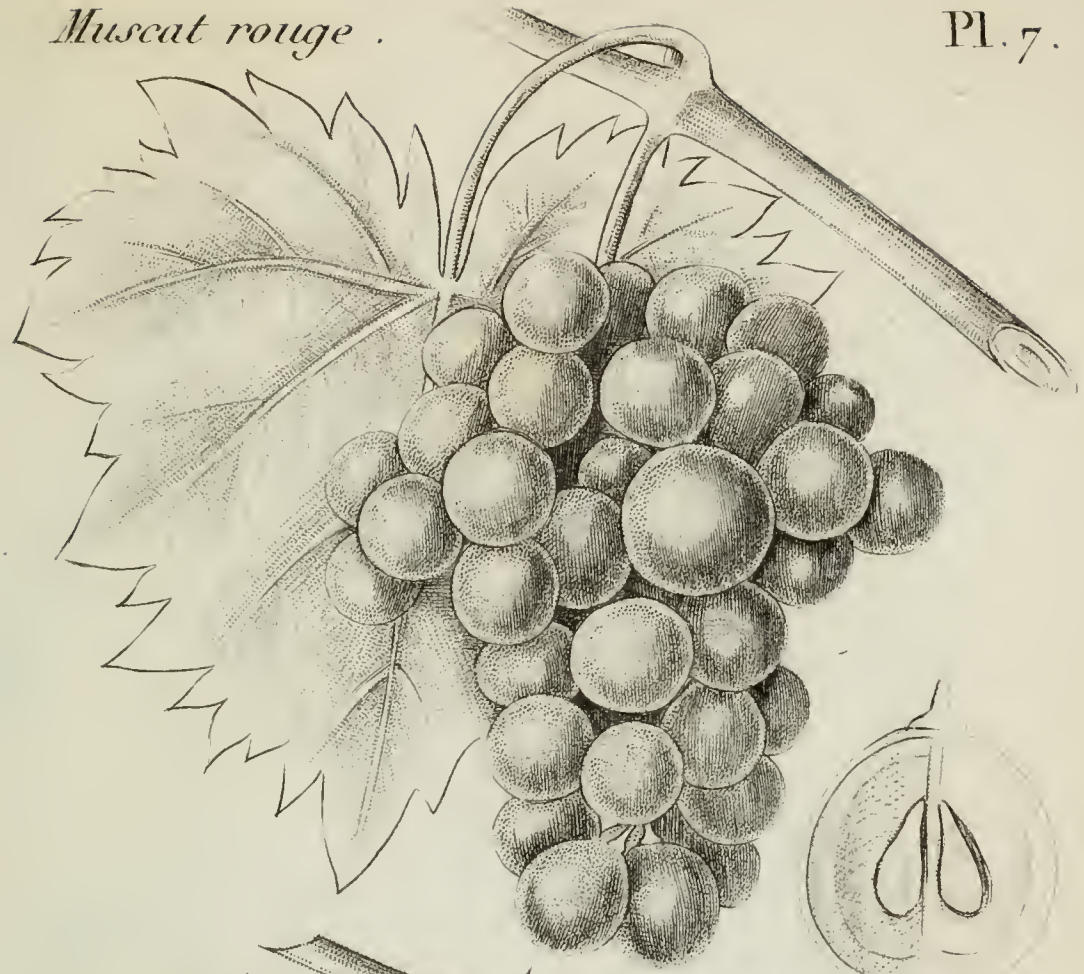


Mornain.

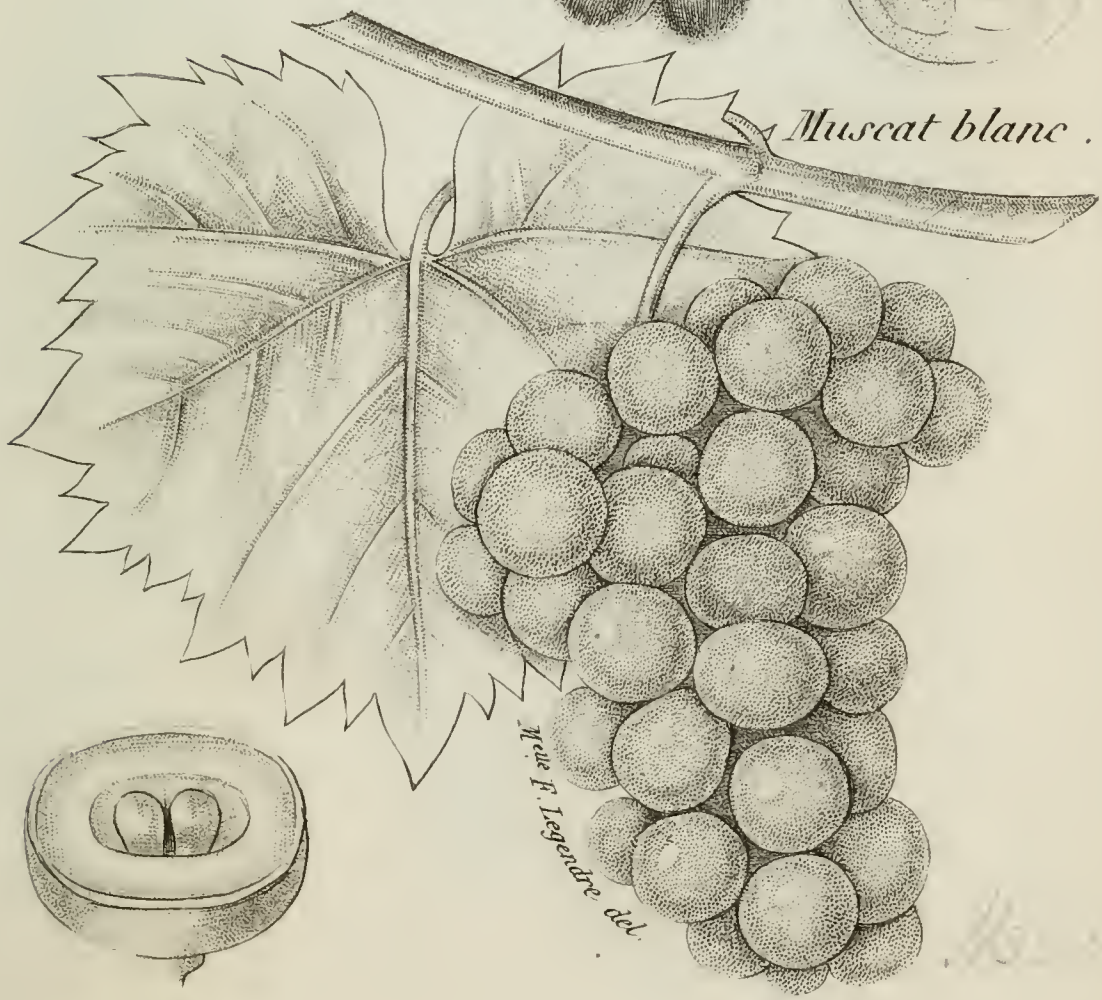


Pl. 6.
Muscat d'Alexandrie.
Mlle Fr Legendre del.

Muscat rouge . Pl. 7.



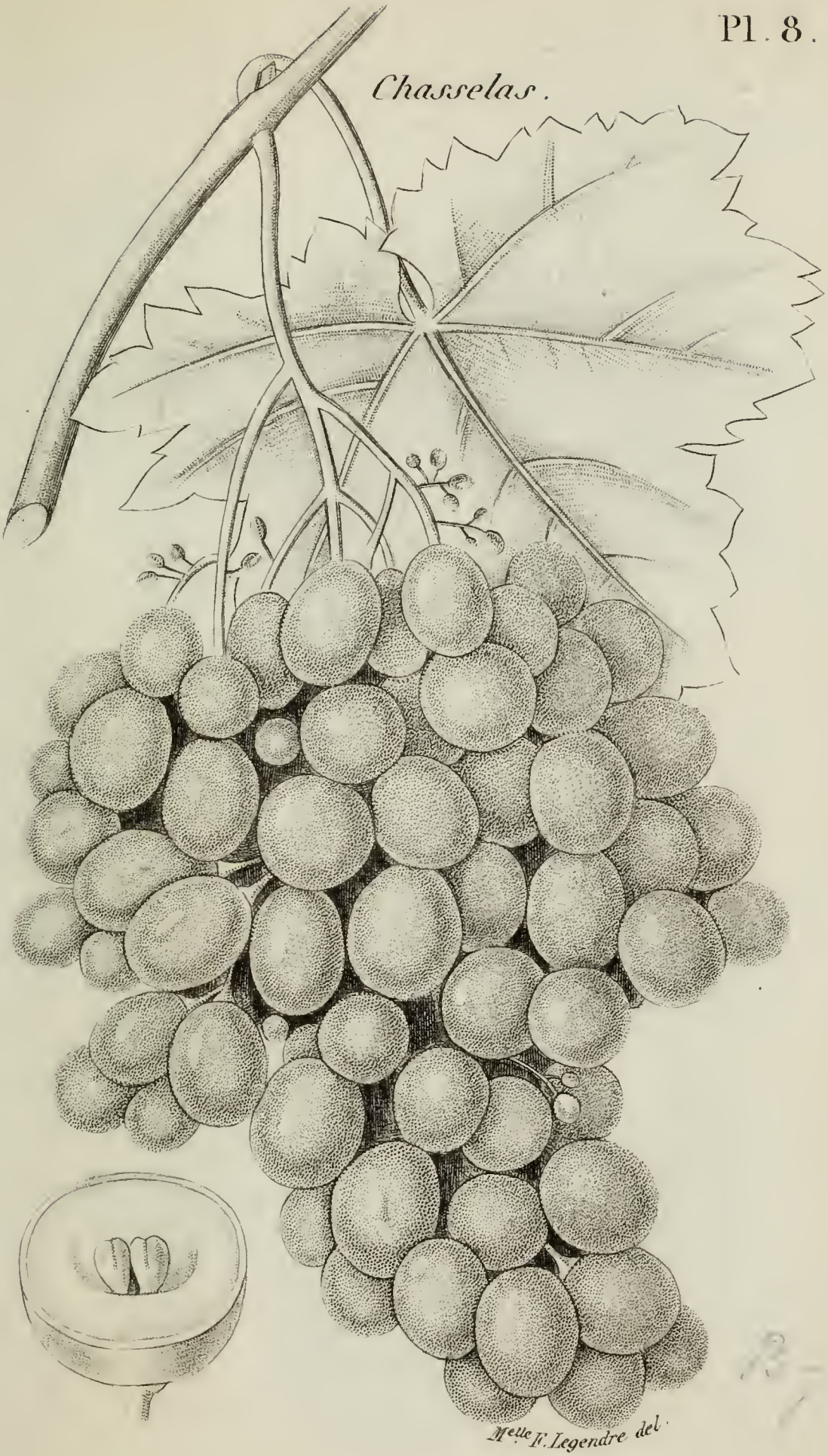
Muscat blanc .



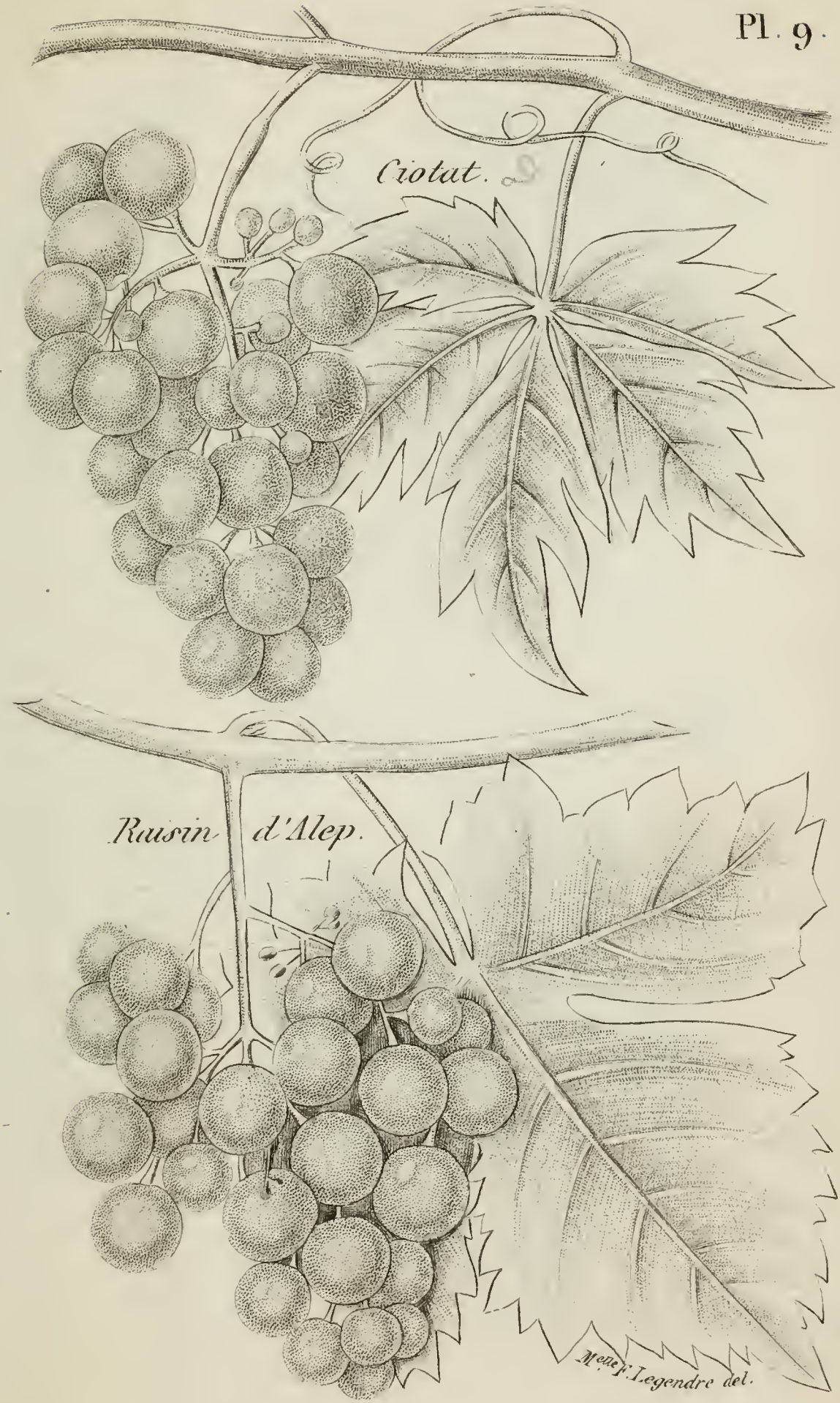
Mme F. Legendre del.

Pl. 8.

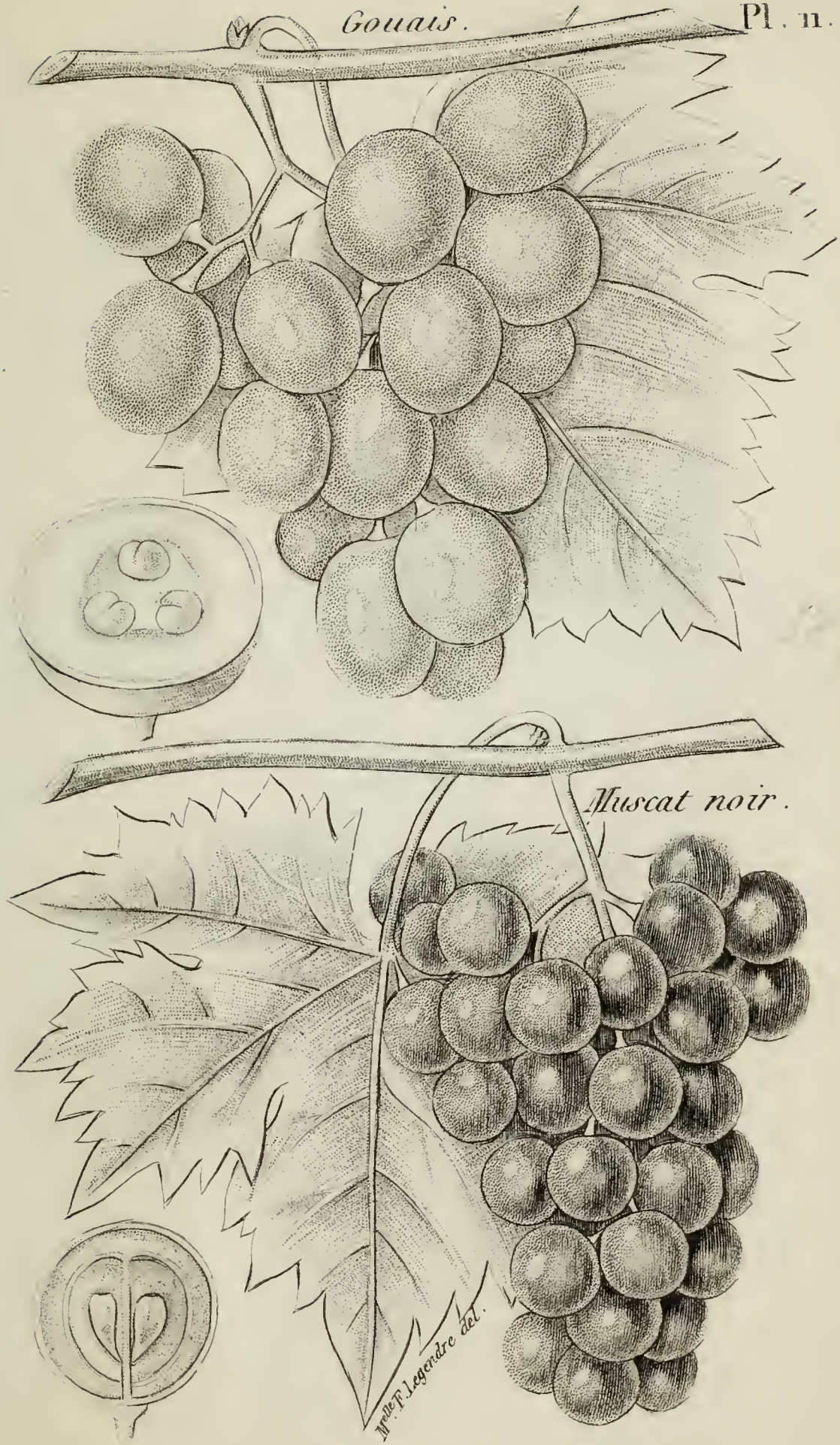
Chasselas.



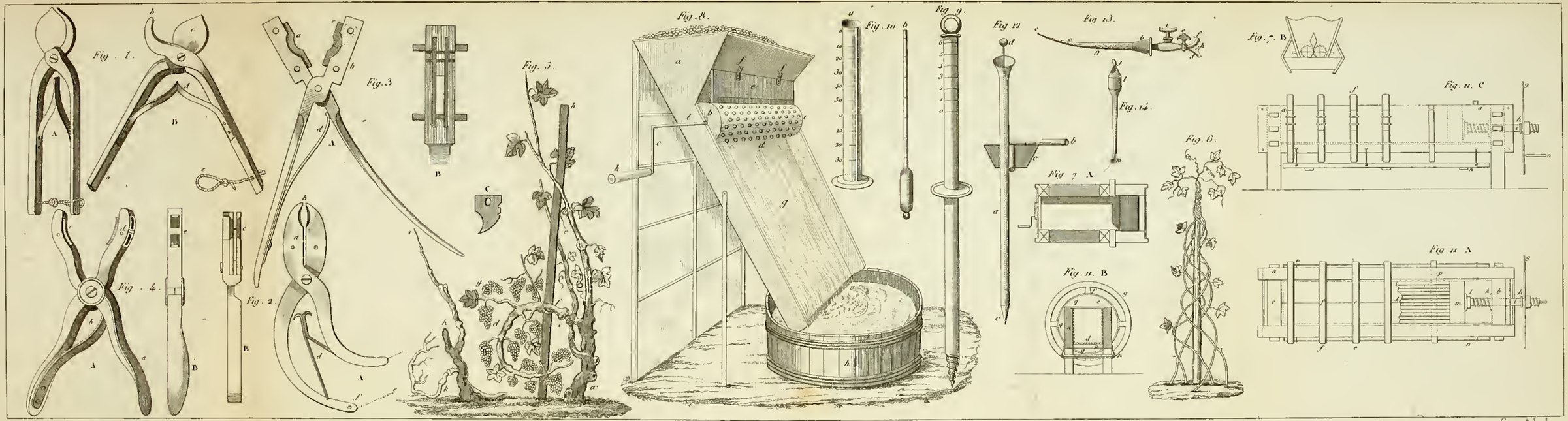
Melle F. Legendre del.


Ciotat.
Raisin d'Alep.
Mene. J. Legendre del.

Corinthe noir.
Corinthe blanc.
Mlle Fr Legendre del.


Gouais.
Muscat noir.
Mlle F. Legendre del.

Verjus.
Melle F. Legendre del.



Acarie Baron del.

Guiguet Sculp.